

Restaurant  Schützenhaus

DAS FISCHRESTAURANT

DIREKT AM ZÜRICHSEE

# SCHÖN, DASS SIE BEI UNS SIND



## GASTGEBERIN SIMONA BEETZ

Seit über 100 Jahren wirtet die Familie Beetz im Schützenhaus. In vierter Generation führt Simona Beetz den Betrieb seit März 2017 weiter. Nach der Hotelfachschule SHL Luzern hat Sie, unter anderem in Spanien, Ihre beruflichen Erfahrungen gesammelt.

*„Ich heisse Sie herzlich willkommen im Schützenhaus am See! Es erfüllt mich mit Freude und Stolz, dass ich als jüngste Tochter, den Betrieb meiner Eltern und Vorfahren weiterführen darf. In Spanien habe ich die mediterrane Lebensfreude und kulinarischen Spezialitäten kennengelernt und kombiniere diese nun mit dem traditionsreichen Familienbetrieb. Lassen Sie sich von der traumhaften Aussicht und den vorzüglichen Fischgerichten verwöhnen.“*

## KÜCHENCHEF STEVE ISTVAN KOVACS









Steve stammt aus Ungarn wo er seine Ausbildung zum Koch absolvierte und Arbeitserfahrung in verschiedenen Betrieben sammelte, danach lebte und kochte er in Zypern. Seit 2015 arbeitet und lebt er in der Schweiz.

*„By composing the menu my central goal is to preserve the 100 year tradition of the Restaurant Schützenhaus but also to honor the 21th century gastronomic trends. So the very popular egli-dishes and other favorites are still available. In addition you can now taste my new creations and our weekly lunch menu“*

DAS SCHÜTZENHAUS TEAM WÜNSCHT IHNEN EN GUETE

## KLASSIKER DES HAUSES
















VORSPEISEN		KLEIN	GROSS
Tagessuppe	 	11.50	
Randen-Kokos-Suppe		13.50	
Gebratene Jakobsmuscheln auf Erbsenpüree mit Sellerie Chips	 	25.00	
Blattsalat mit Kernen an Papas French-Dressing oder Hausvinaigrette	    	10.50	
Gemischter Salat mit Rüeblü, Randen, Gurken & Chabis an Papas French-Dressing oder Hausvinaigrette	      	12.50	18.00
Wurstkäsesalat einfach, an Papas French-Dressing garniert, an Papas French-Dressing	   	18.50	20.50
Rauchlachs Toast, Butter, Meerrettichschaum und Zwiebelringe	 	21.50 ca. 70g	28.00 ca. 120g
Beefsteak Tatar Toast, Butter und Zwiebelringe	 	25.50 ca. 80g	34.00 ca. 140g









Gluten-haltiges Getreide  / Schalentiere  / Erdnüsse  / Milch  / Sellerie  / Ei   
 Vegetarisch /  Vegan

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage. Gerne nehmen wir auch Änderungen gemäss Ihren Bedürfnissen vor.

Unsere Preise sind in CHF und enthalten 7.7% MwSt.

## KLASSIKER DES HAUSES




HAUPTGÄNGE		KLEIN	GROSS
Faustfisch gebackene Eglifilets im Bierteig mit Zitrone und Sauce Tartar	 		31.00
Eglifilets meunière in Butter gebratene Eglifilets mit Salzkartoffeln	 	32.00	38.00
Eglifilets gebacken Eglifilets im Bierteig mit Salzkartoffeln Zitrone und Sauce Tartar	 	30.00	36.00
Eglifilets à la mode du Papá Beetz gebratene Eglifilets an einer Kräuterbuttersauce serviert mit Butterreis	 	35.00	42.00
Gebratene Jakobsmuscheln auf Erbsenpüree serviert mit Weißwein Risotto			40.50
Schnitzel Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes frites	 	19.50	28.00
Orangen Ravioli an Rotweinsauce mit Orangen Crumble	   	23.00 11Stk	29.50 15Stk

Gluten-haltiges Getreide  / Schalentiere  / Erdnüsse  / Milch  / Sellerie  / Ei   
 Vegetarisch /  Vegan

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage. Gerne nehmen wir auch Änderungen gemäss Ihren Bedürfnissen vor.

Unsere Preise sind in CHF und enthalten 7.7% MwSt.

## DESSERT

Dessert Duo Panna Cotta mit Zwetschgen Coulis und Haselnuss Parfait		15.50
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Vanille Glace		11.50
Verschiedene Kuchen je nach Angebot mit Rahm		6.50-7.50

---

Gluten-haltiges Getreide  / Erdnüsse  / Milch  / Ei 

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage. Gerne nehmen wir auch Änderungen gemäss Ihren Bedürfnissen vor.

Unsere Preise sind in CHF und enthalten 7.7% MwSt.

## **DEKLARATIONEN**

Unser Fleisch (Rind, Kalb und Schwein) stammt aus der Schweiz.

Der Lachs kommen aus Norwegen und die Jakobsmuscheln aus Holland.

Die Epli für unsere à la Carte Gerichte kommen aus Polen und werden uns von Bianchi geliefert.

Tagesempfehlungen sowie Abweichungen in der Herkunft, deklarieren wir direkt in der Karte oder geben mündlich Auskunft.